

Cynthia Barcomi

Freitag, 27. Mai 2016

## Buttermilch-Pie mit frischen Erdbeeren

Rezept für eine Tarteform mit 23 cm Durchmesser (ca. 8 Portionen)

### Zutaten

#### Für den Boden

100 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Weizenvollkornmehl
15 g	Weizenkleie
45 g	Muscovado-Zucker
1/4 TL	Vanillesalz
1/4 TL	Zimt
1/2 TL	gemahlener Ingwer
1/4 TL	Natron
1/4 TL	Backpulver
125 g	Butter
1 EL (10 g)	Honig
1 TL	Vanilleextrakt
	Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken



#### Für die Füllung

3	Eigelb
1 EL	Abrieb einer unbehandelten Zitrone
400 g	gesüßte Kondensmilch
125 ml	Zitronensaft, frisch gepresst
50 ml	Buttermilch
ca. 400 g	frische Erdbeeren

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Butter ausfetten.
2. Für den Boden Weizenmehl und –Vollkornmehl mit Weizenkleie, Zucker, Vanillesalz, Zimt, Ingwer, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit einem Handrührgerät Butter und Honig einarbeiten und das Vanilleextrakt dazugeben. Alles nur kurz zu einem Teig vermengen.
3. Den Teig fest an den Boden und Rand der vorbereiteten Backform drücken und 10 Minuten kalt stellen.
4. Mit einer Gabel den Teigboden und Rand einstechen. Backpapier auf den Teig legen, mit Hülsenfrüchten beschweren und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
5. Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers entfernen und den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6.

Die Backofentemperatur auf 160 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

7.

Für die Füllung die Eigelbe in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Zitronenabrieb und Kondensmilch hinzufügen und noch ein paar Minuten weiter aufschlagen. Dann langsam Zitronensaft und anschließend Buttermilch unterrühren.

8.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

9.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 2 Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen.

10.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Halbieren oder in Scheiben schneiden, den Kuchen damit verzieren und servieren.

Pro Portion: 417 kcal / 1747 kJ

53 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 18 g Fett